



Recrutement statutaire : cadre d'emploi des agents de maîtrise ou de techniciens, poste permanent à temps complet.

En proximité immédiate de Caen et membre de sa Communauté urbaine, la Ville de Mondeville accueille et déploie de nombreux services publics de qualité et bénéficie d'un tissu économique et associatif particulièrement dynamique. A travers ses politiques publiques ambitieuses en faveur de la transition écologique et de la solidarité et de son soutien important à la vie culturelle et sportive, elle veille à offrir un cadre de vie privilégié à ses 10 000 habitants.

Dans le cadre d'un prochain départ par mutation, la Mairie de Mondeville recherche un/une chef(fe) de cuisine pour un restaurant scolaire municipal (environ 400 repas/jour).

Missions

Sous l'autorité hiérarchique du responsable de service de la restauration scolaire, au sein de la direction éducation, enfance, jeunesse, vous avez en charge les missions suivantes :

- **Elaborer et cuisiner les repas** sur la base des menus définis par le responsable des cuisines ; garantir la qualité des repas servis et du service sur votre site ; contribuer à l'éducation au goût des enfants ; veiller au respect des PAI sur le temps de restauration ;
- Mobiliser votre équipe dans une démarche de **développement du bio et des circuits courts** ;
- **Assurer le management de votre équipe** (encadrement hiérarchique des agents de restauration et encadrement fonctionnel des agents d'entretien intervenant dans les locaux du restaurant) : organisation du travail, gestion du temps de travail, animation de réunions et projets d'équipe, régulation, contribution au parcours de formation, évaluation professionnelle ;
- Assurer le **suivi comptable et administratif** du restaurant ;
- Assurer le **suivi et l'entretien du matériel et des locaux** ;
- Participer de façon ponctuelle aux repas extra-scolaires (dans le cadre des fêtes et cérémonies) ;
- Assurer une polyvalence sur les autres sites de restauration en cas de nécessités de service (remplacement d'un chef de restaurant ou cuisinier absent, mercredis et vacances scolaires au restaurant centre notamment)

Compétences

Diplôme en restauration (CAP cuisine, Bac pro, BP...) exigé

Savoirs	Utilisation des produits d'entretien, des règles d'hygiène (HACCP et PMS) Connaissance souhaitée de la loi EGALIM et de la mise en œuvre de repas à base de protéines végétales
Savoir faire	Maîtrise des techniques de bases (cuisine et pâtisserie), des procédures de cuisson et refroidissement Bonne capacité d'organisation, rigueur et autonomie
Savoir être	Qualités relationnelles, sens du management, de l'écoute, capacité à fédérer Force de proposition Goût pour le travail en équipe Résistance au stress du travail en restauration collective Sens du service public

Conditions de travail

Temps de travail :

- Temps complet annualisé, congés pris pendant les vacances scolaires
- Horaires habituels de journée de 6h45 à 16h30
- Un mercredi travaillé sur trois environ
- Quelques week-ends travaillés dans l'année

Rémunération statutaire, régime indemnitaire, prime annuelle, action sociale (CNAS, COS)

***Adresser lettre de candidature motivée, CV et copie des diplômes à Madame la Maire
par mail à recrutement@mondeville.fr***

Entretiens organisés au fil des candidatures

Pour toutes questions, vous pouvez contacter le service recrutement qui transmettra vos coordonnées au service concerné.